

**015****CARACTERIZAÇÃO PARCIAL DA LECTINA DE SEMENTES DE FEIJÕES ANASAZI (PHASEOLUS VULGARIS, L.)** *Marcia Cristina Kuhn, Cristiano Silveira Silva, Karen Rampson, Magdolna M. Vozári-Hampe.* (Departamento de Bioquímica, Instituto de Biociências, UFRGS)

Lectinas são proteínas que reconhecem carboidratos ligando-se a eles. Cultivares e tipos de feijão comum (*Phaseolus vulgaris*, L.) apresentam um alto teor de lectinas com características tóxicas. Extratos aquosos de feijão Anasazi possuem baixa atividade lectínica com intensidade semelhante ao da var. Pinto III, tida como variedade não tóxica. Com o objetivo de estudar algumas características da lectina, feijões Anasazi foram pulverizados e extraídos com tampão fosfato salino pH-7, 2. O isolamento da lectina foi realizado por cromatografia de afinidade e por gel filtração. A glicoproteína eluída da coluna de Con A-Sepharose não aglutinou eritrócitos humanos, mas aglutinou eritrócitos de cavalo e fracamente de algumas outras espécies animais. Nenhum dos açúcares simples ou complexos, ou glicoproteínas testadas inibiu a hemaglutinação. A atividade biológica da lectina foi estável face a variações de pH, entre 6, 0 e 8, 0, mas decresceu quando o extrato protéico foi aquecido a temperaturas superiores a 70°C. O Mr da proteína homodimérica, estimada por gel filtração, foi igual a 53.500. As características da lectina mostraram ser semelhantes à da lectina da var. Pinto III, mas diferentes da lectina tóxica da var. Kidney bean (PHA), tetramérica. (CNPq, PROPESP).